



### *Sehr geehrter Gast*

#### *Bankettmenuauswahl*

*Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen freut uns und wir hoffen, dass Sie aus dem reichhaltigen Angebot etwas "Gluschtiges" finden werden. Die Vorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sollen als Anregung gedacht sein.*

*Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.*

#### *Menukarten*

*auf Wunsch gestalten wir Ihnen kostenlos Menukarten.*

#### *Teilnehmer*

*48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Personenzahl. Gilt als Grundlage für die Verrechnung.*

#### *Verlängerung*

*Falls Sie Ihren Anlass länger als die offiziellen Öffnungszeiten gestalten möchten, wird pro Stunde eine Verlängerungsgebühr von Fr 120.-- verrechnet.*

*Das Biäsche Team*

## Glarner Menu

*Mullere Heusuppe*

*mit Rahmhaube*

\*\*\*

*Blattsalat mit*

*Trockenfleischstreifen*

\*\*\*

*kleine Chalberwurst*

*an weisser Zwiebelsauce*

*Kartoffelstock*

*UND / ODER*

*Glarner Netzbraten*

*an sämiger Sauce*

*Saison Gemüse*

*Hausgemachte Spätzli*

\*\*\*

*Hauszwetschgen mit Vanilleglace*

\*\*\*

*Menu komplett CHF 69.--*

*nur mit Wurst CHF 55.--*

*nur mit Netzbraten CHF 57.--*

## Zürcher Menu

*Wurzelbrühe*

*klare Gemüsesuppe*

\*\*\*

*Salat Mimosa*

*bunter Blattsalat mit Ei*

\*\*\*

*Züri-Kalbsgeschnetzeltes*

*an Weisswein-Champignons-Sauce*

*Butter Nudeln*

\*\*\*

*Schoggimousse*

\*\*\*

*CHF 68.--*

## Servus Österreich

*gebackene Schwammerl*

*gebackene Champignons*

*Sauce Tartar*

\*\*\*

*Steirischer Blattsalat*

*Blattsalat an Kürbiskernöl*

*und Kürbiskernen*

\*\*\*

*Kalbsrahmgulasch "Sissi "*

*an Paprikarahmsauce*

*Eiernockerl*

\*\*\*

*Apfelstrudel*

*mit Vanilleeis*

\*\*\*

*CHF 66.--*

## Tessiner Menu

*Tomatencremesuppe*

*mit Rahmhaube*

\*\*\*

*bunter Blattsalat*

*mit geröstetem Speck und Sesam*

\*\*\*

*Osso Buco*

*Kalbshaxe geschmort*

*Polenta oder hausgemachte Spätzli*

\*\*\*

*Panna Cotta*

\*\*\*

*CHF 68.--*

## Bündner Menu

*leichte Gerstensuppe*

\*\*\*

*Salat Salsiz*

*grüner Salat mit Salsizstreifen*

\*\*\*

*Prättigauer Kalbsbraten*

*hausgemachte Spätzli*

*Bohnenbündeli*

\*\*\*

*gebrannte Creme*

\*\*\*

CHF 68.--

## Sonntags Menu

*Broccolicremesuppe*

*mit Crouton*

\*\*\*

*Salat Pilz*

*mit lauwarmen Champignons*

\*\*\*

*Brasato al Barolo*

*geschmorter Rindsbraten an Barolosauce*

*Kartoffelstock*

*Mischgemüse*

\*\*\*

*Meringues-Glace*

\*\*\*

CHF 64.--

## Genfer Menu

*Curryrahmsuppe*

*mit Ananas und Rahmhaube*

\*\*\*

*Blattsalat Lachs*

*mit Rauchlachsstreifen*

\*\*\*

*Roastbeef "Englisch gebraten"*

*an Portweinjus*

*Gratinkartoffeln*

*Saison Gemüse*

\*\*\*

*Caramelherz hausgemacht*

*garniert mit Früchten und Rahm*

\*\*\*

CHF 84.--

## Metzger Menu

*Schinkenmousse*

*Toast und Butter*

\*\*\*

*bunter Mischsalat*

\*\*\*

*Schweinsfilet "Morilles"*

*an Morchelrahmsauce*

*hausgemachte Spätzli*

*Tomate Provençale*

\*\*\*

*Apfelkuchen*

\*\*\*

CHF 72.--

## **Für das kleinere Budget**

*Schnitzel paniert, auf buntem Salatteller CHF 23.50*

*heisser Delikatess Fleischkäse mit Kartoffelsalat CHF 22.50*

*heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 26.--*

*Schweins-Rahmschnitzel mit Butter Nudeln CHF 28.50*

*Rindsgehacktes auf Hörnli, Apfelmus CHF 24.50*

*Penne al Arrabiata (Maccaroni an pikanter Tomatensauce) CHF 24.50*

*Hackbraten a la Creme, hausgemachte Spätzli CHF 25.50*

## **Vegetarisch**

### **Käsespätzli**

*hausgemachte Spätzli*

*mit Raclettekäse überbacken CHF 22.--*

### **Käsekuchen**

*begleitet von Blattsalaten CHF 22.--*

### **Rahmspinat mit 2 Spiegeleiern**

*und Salzkartoffeln CHF 21.--*

### **Früchte - Curry**

*im Reisring serviert CHF 26.--*